

Plan de Dieu Côtes du Rhône Village Domaine des Pasquiers (Bio)



Prix: 14,70 €

Catégories: [Côtes du Rhone](#), [Tous nos vins](#), [Vins Rouges](#)

Mots-clés: [Côtes du Rhône rouge](#), [Plan de Dieu](#)

Page:

<https://www.avs-sa.be/produit/plan-de-dieu-cotes-du-rhone-village-domaine-des-pasquiers-bio/>

En résumé

La maturité et la concentration des jus grâce aux galets roulés !

Le terroir du Plan de Dieu s'étend sur un plateau situé au pied des dentelles de Montmirail. Le sol argileux est couvert de galets roulés qui offrent de par leur chaleur restituée la nuit, une belle maturité aux raisins, donnant des jus riches et concentrés.

Description

Un vin de tous les mariages, une valeur sûre !
Avec l'entrée :

Les charcuteries, ...

Avec un plat :

Le canard à l'orange, le filet de biche, les gibiers en sauce, les viandes rouges grillées accompagnées de sauces riches, le filet mignon de porc aux échalotes, les fondues, la cuisine méditerranéenne, les gibiers à plumes.

Attributs

- Pays: France
- Région viticole: Côtes du Rhône
- Nom du domaine: Domaine des Pasquiers
- Type & couleur: Vin rouge
- Catégorie: Vin tranquille
- Appellation: Côtes du Rhône village Plan de Dieu
- Millésime: 2020
- Cépage(s): Grenache, Syrah, Cinseault et Carignan
- Terroir: Lit d'argile du Pliocène recouvert de galets roulés
- Œil: Grenat intense
- Nez: Élégant sur les épices, arôme de garrigues, thym, ... Fruit rouge, cerise.
- Bouche: Une bouche franche, sur les fruits noirs : cassis myrtilles avec des tanins présents et une belle structure.
- Garde: 5 ans
- Type de vinification: Chaque cépage es vinifié séparément, cuvaison de 30 jours à T° régulée.
- Elevage: Elevage 12 mois en cuve de béton

Galerie photos

